Guide de référence rapide du Capteur de friture

Modèle de table de cuisson électrique : CI481612, CI491612, CI491602.

Ce guide ne remplace pas le Manuel d'utilisation et d'entretien.

Se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des notes de sécurité importantes.

Cuisson sécuritaire

ATTENTION

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, une surchauffe peut causer de la fumée et endommager la casserole.

LORS DE LA FRITURE AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- utiliser uniquement la casserole du système Gaggenau
- ne pas placer de couvercle sur la casserole du système
- ne laisser jamais du gras de friture sans surveillance
- utiliser uniquement le gras convenant à la friture. Pour le beurre, la margarine et l'huile d'olive, choisir **min.**
- Le capteur de friture n'est pas conçu pour la cuisson par ébullition.

Niveaux de friture

_ min	basse température (par exemple, omelette, rôties, aliments frits dans du beurre butter ou de l'huile d'olive).
= med	température moyenne–basse (par exemple, poisson, hamburger, poitrine de poulet et crêpes).
≡ med plus	température moyenne–élevée (par exemple, escalope de veau, viande hachée, légumes).
≡. max	température élevée (par exemple, steaks médium saignant, pommes de terre bouillies frites).

Réglage du capteur de friture

Placer la casserole au centre de l'élément chauffant. Sélectionner le réglage approprié à partir du tableau.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Sélectionner la plaque de cuisson et le réglage de chaleur requis: déplacer le Twistpad vers le symbole de la zone de cuisson.
3. À l'intérieur de 5 secondes, appuyer sur le symbole 🌡 .
   Tourner le Twistpad jusqu'au niveau de friture désirée le symbole ≡ apparaît à l'affichage.
   La zone de cuisson commence à réchauffer la casserole. Le symbole de niveau de friture ≡ est affiché jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore se fait alors entendre. ≡ disparaît.
4. Ajouter le gras à friture et les aliments dans la casserole.
   Choisir le niveau de friture, recommandé dans le tableau de cuisson correspondant.
   Retourner les aliments comme à l'habitude de sorte qu'ils ne brûlent pas.

Lorsque le repas est prêt

Sélectionner la plaque de cuisson et appuyer sur le symbole 🌡 .
Retirer ensuite la casserole.

9000411762 (1W090Z) 00 8811

Tableau de cuisson

Le tableau indique le réglage de la température convenant à chaque type d'aliment. La durée de cuisson varie selon le type, le poids, l'épaisseur et la qualité de l'aliment.

Les niveaux de température recommandés ont été adaptés en fonction de la casserole du système Gaggenau.
Avec les autres types de casserole, la fonction Friture ne fonctionne pas.

		Réglage de la température	La durée de friture totale à compter du signal sonore
Viande	Escalope de veau panée (5/8" d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Filet (porc, boeuf ou veau), médium (1" d'épaisseur)	med plus	6–10 Min
	Côtelette de porc, désossé ou avec os (1" d'épaisseur)	med	10–17 Min
	Côtelette d'agneau, médium (1/2" d'épaisseur)	med	8–15 Min
	Steaks de boeuf médium saignant (3/4" d'épaisseur)	max	8–10 Min
	Steaks de boeuf médium ou bien cuit (3/4" d'épaisseur)	med plus	8–12 Min
	Poitrine de poulet (1" d'épaisseur)	min	20–30 Min
	Poulet frit à la poêle	min	25–35 Min
	Saucisse / Hot Dogs (∅ 1/2 – 1 1/8")	med	8–20 Min
	Hamburger	med	6–12 Min
	Minces tranches de viande	med plus	7–12 Min
	Viande hachée	med plus	6–10 Min
	Bacon	min	5–8 Min
Poisson	Poisson, frit (entier)	med	15–25 Min
	Filets de poisson avec et sans panure	med / med plus	10–20 Min
	Steak de saumon (1" d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Steak de thon, bien cuit (1" d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Crevettes	med plus	4–8 Min
	Pétoncles	med plus	5–8 Min
Plats aux oeufs	Pain doré	med	friture continue
	Omelettes	min	friture continue
	Oeufs frits	min	2–6 min
	Oeufs brouillés	min	2–4 min
	Rôties	min	friture continue
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies frites	max	6–12 Min
	Pommes de terre crues frites	med	15–25 Min
	Pommes de terres rissolées	min	20–30 Min
Légumes	Ail / Oignons	min	2–10 Min
	Courge / Aubergine	med	4–12 Min
	Champignons	med plus	10–15 Min
	Légumes sautés	med plus	10–12 Min
Aliments congelés	Poitrine de poulet	min	10–30 Min
	Légumes sautés	min	8–15 Min
	Rouleaux de printemps / rouleaux aux oeufs (3/4 – 1 1/4" d'épaisseur)	med	10–30 Min
Aliments tout prêts	Produits de pommes de terre par exemple frites	med	10–15 Min
	Produits de pommes de terre par exemple Pommes de terres rissolées	min	10–20 Min
	Pâtes (ajoutées à de l'eau)	min	4–6 Min
Divers.	Nouilles au riz / Riz frit	max	8–15 Min
	Camembert cuit / Fromage cuit	med	7–10 Min
	Tofu	med	8–12 Min
	Croûtons	med	6–10 Min
	Amandes rôties, noix, grain de pin *)	min	3–7 Min

*) Placer dans une casserole froide.